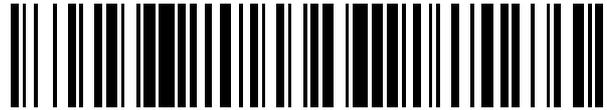


19



OFICINA ESPAÑOLA DE
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



11 Número de publicación: **2 637 428**

21 Número de solicitud: 201531636

51 Int. Cl.:

A23L 13/60 (2006.01)

12

SOLICITUD DE PATENTE

A1

22 Fecha de presentación:

12.11.2015

43 Fecha de publicación de la solicitud:

13.10.2017

71 Solicitantes:

**GRUPO ALIMENTARIO ARGAL, S.A. (100.0%)
Carretera de Mollerussa, s/n
25242 Miralcamp (Lleida) ES**

72 Inventor/es:

ORTEU BARRABES, José María

74 Agente/Representante:

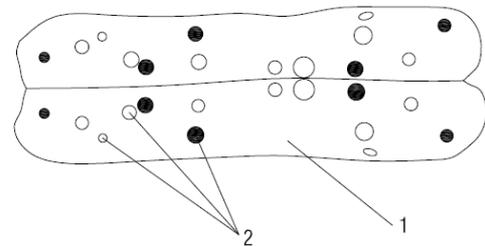
ISERN JARA, Jorge

54 Título: **Producto alimenticio y procedimiento para la obtención de un producto alimenticio del tipo salchicha de Frankfurt**

57 Resumen:

Procedimiento para la obtención de un producto alimenticio del tipo salchicha de Frankfurt que comprende un cuerpo principal (1) alargado hecho de producto cárnico comestible provisto de una pluralidad de perlitas en cuyo interior hay un producto no cárnico, en el que durante la mezcla de una masa cárnica con las perlitas, previamente a una etapa de cocción de la masa cárnica, tales perlitas son introducidas en la masa cárnica en un estado sólido, presentando cada una de las perlitas una pared exterior de material alimentario polimérico, tal que al aplicar calor sobre el producto alimenticio, el producto del interior de la perlita adopta un estado líquido.

FIG.2



DESCRIPCIÓN

Producto alimenticio y procedimiento para la obtención de un producto alimenticio del tipo salchicha de Frankfurt

5

OBJETO DE LA INVENCION

La presente invención tiene por objeto el registro de un producto alimenticio que incorpora notables innovaciones y ventajas.

10

Más concretamente, la invención propone en particular el desarrollo de una pieza de embutido o fiambre, por ejemplo de tipo salchicha y similares, en particular del tipo salchicha de Frankfurt que comprende un cuerpo principal alargado hecho de producto cárnico comestible, así como también un procedimiento para la obtención de un producto alimenticio del tipo salchicha de Frankfurt provista de un producto no cárnico encapsulado en perlitas presentes en el interior del cuerpo principal de la pieza de embutido.

15

ANTECEDENTES DE LA INVENCION

20 Es bien conocido en el mercado una amplia variedad de productos cárnicos, siendo un producto de consumo con un gran éxito comercial las salchichas cocidas conocidas como salchichas de Frankfurt. Es habitual que el usuario o consumidor mezcle la salchicha con salsas, tales como la mostaza y/o salsa de tomate, para darle un sabor añadido, pero existe el riesgo de que el usuario se manche cuando aplica las salsas sobre la salchicha o bien al comérsela. Por otra parte, están disponibles en el mercado salchichas de Frankfurt que incluyen una porción sólida en el interior de queso, sin embargo, esta configuración no da como resultado una distribución homogénea de sabor dado que según como se realice el corte, cabe la posibilidad de que el usuario no capte el sabor del queso juntamente con la salchicha.

25

30

Además, el solicitante no tiene conocimiento en la actualidad de una invención que disponga de todas las características que se describen en esta memoria.

35

DESCRIPCIÓN DE LA INVENCION

La presente invención se ha desarrollado con el fin de proporcionar un embutido o fiambre que se configura como una novedad dentro del campo de aplicación y resuelve los inconvenientes anteriormente mencionados, aportando, además, otras ventajas adicionales que serán evidentes a partir de la descripción que se acompaña a continuación.

5

Es por lo tanto un objeto de la presente invención proporcionar un producto alimenticio hecho a partir de fiambre, embutido o similar, y en particular del tipo salchicha de Frankfurt que comprende un cuerpo principal alargado cilíndrico hecho de producto cárnico comestible, y se caracteriza por el hecho de que el cuerpo principal incluye adicionalmente
10 al menos un ingrediente adicional con una textura pastosa, estando tal ingrediente dispuesto en una pluralidad de perlitas con una configuración de forma esférica dispuesta de forma homogénea a lo largo de todo el cuerpo principal.

Se entiende por fiambre en esta memoria cualquier producto hecho a base de carne o embutido que es procesado previa a su comercialización y/o consumo.
15

Gracias a estas características, se propone una pieza cárnica o de embutido que permite la combinación de sabores en una sola pieza de una forma homogénea, tal que permite obtener un sabor mezclado en cada corte o porción cortada de la pieza de embutido.
20

En una realización particularmente preferida, el interior del cuerpo principal comprende dos o más ingredientes distintos dispuestos en una pluralidad de perlitas con una configuración de forma sensiblemente esférica.

25 Preferentemente, el ingrediente adicional es de tipo no cárnico, siendo del tipo salsa, tal como mostaza, salsa de tomate o similar.

En un mismo cuerpo de salchicha, el producto encapsulado en el interior de las perlitas puede ser solamente de un mismo tipo o la combinación de dos o más productos distintos
30 repartidos en un número igual o aleatorio de perlitas.

En una realización particularmente preferida de la invención, la perlita presenta una pared exterior hecha a partir de un compuesto distinto al ingrediente, tal que el ingrediente está encapsulado dentro de la pared exterior.
35

Preferentemente, la pared exterior de la perlita está hecha de un material alimentario polimérico.

Es también un objeto de la presente invención proporcionar un procedimiento para la obtención de un producto alimenticio del tipo salchicha de Frankfurt que comprende un cuerpo principal alargado hecho de producto cárnico comestible provisto de una pluralidad de perlitas en cuyo interior hay un producto no cárnico, como el que se ha descrito con anterioridad, que se caracteriza por el hecho de que durante la mezcla de una masa cárnica con las perlitas, previamente a una etapa de cocción de la masa cárnica, tales perlitas son introducidas en la masa cárnica en un estado sólido, presentando cada una de las perlitas una pared exterior de material alimentario polimérico, tal que al aplicar calor sobre el producto alimenticio, el producto del interior de la perlita adopta un estado líquido o sensiblemente líquido.

Gracias a estas características, cuando el usuario consume el producto tras haberlo cocinado o calentado, el producto presente en el interior de las perlitas se encuentra en un estado líquido. El hecho de que previamente a su consumo (es decir, a su calentamiento) el producto encapsulado en la perlita esté en un estado o condición sólida antes de mezclarse con la masa cárnica, evita que se rompa perdiendo sus propiedades, tales como textura y sabor deseados.

Ventajosamente, la pared exterior de la perlita puede incluir un aditivo con una base de sal de calcio que favorece la gelificación de la pared exterior y por consiguiente, la forma esférica de las perlitas.

Otras características y ventajas del embutido objeto de la presente invención resultarán evidentes a partir de la descripción de una realización preferida, pero no exclusiva, que se ilustra a modo de ejemplo no limitativo en los dibujos que se acompañan, en los cuales:

BREVE DESCRIPCIÓN DE LOS DIBUJOS

Figura 1.- Es una vista de una configuración de un embutido salchicha;

Figura 2.- Es una vista esquematizada de un embutido tipo salchicha partido en dos porciones de acuerdo con la presente invención; y

Figura 3.- Es una vista esquematizada seccionada de una perlita.

DESCRIPCIÓN DE UNA REALIZACIÓN PREFERENTE

5 A la vista de las mencionadas figuras y, de acuerdo con la numeración adoptada, se puede observar en ellas un ejemplo de realización preferente de la invención, la cual comprende las partes y elementos que se indican y describen en detalle a continuación.

10 Tal como se muestra, la pieza de embutido de tipo salchicha de Frankfurt comprende esencialmente un cuerpo principal alargado cilíndrico, indicado con la referencia (1), que está hecho de producto cárnico comestible que es obtenido mediante técnicas de fabricación convencionales, motivo por el cual no se va a entrar en mayor detalle en su descripción. Este cuerpo principal incluye adicionalmente en su interior diversos ingredientes con una textura pastosa, tales como por ejemplo, mostaza y salsa de tomate, no siendo tales alimentos limitativos al objeto de la invención.

15 Tales ingredientes se encuentran dispuestos en una pluralidad de perlitas (2) de menor tamaño con una configuración de forma esférica, las cuales están dispuestas a lo largo de todo el cuerpo principal, habiéndose representado gráficamente en sombreado negro las perlitas con salsa de tomate y sin sombreado las perlitas de mostaza.

20 La perlita (2) presenta una pared exterior (20) hecha a partir de un compuesto distinto al ingrediente, de manera que el ingrediente (21) está encapsulado dentro de la pared exterior que está hecha de un material alimentario polimérico, por ejemplo a partir de gelatinas, pectinas, carragenatos o agar.

25 Además, la pared exterior (20) de la perlita (2) incluye un aditivo con una base de sal de calcio, tal como cloruro cálcico o lactato cálcico que al entrar en contacto con la pared exterior, provocan una rápida gelificación.

30 Para obtener el producto anteriormente descrito a partir de una masa cárnica previamente obtenida por procesos bien conocidos en la técnica, motivo por el cual no se detalla en la presente descripción, debe mencionarse que durante la mezcla de la masa cárnica con las perlitas de tamaño reducido de producto adicional, previamente a una etapa de cocción de la masa cárnica, tales perlitas son introducidas en la masa cárnica en un estado sólido y
35 congelado, presentando cada una de las perlitas una pared exterior de material alimentario

polimérico. De este modo, cuando se aplica calor sobre el producto alimenticio, por ejemplo, durante su cocción mediante una paella, barbacoa o cualquier otro medio de cocción, el producto encapsulado en la perlita adopta un estado líquido, de modo que aporta al usuario una sensación o textura distinta de esta sustancia con respecto al resto de la salchicha cuando es mordida por el usuario.

5

Los detalles, formas, dimensiones y otras características empleadas en la fabricación del objeto de la invención podrán ser convenientemente sustituidos por otros que no se aparten del ámbito definido por las reivindicaciones que se incluyen a continuación.

10

REIVINDICACIONES

1. Producto alimenticio hecho a partir de fiambre, embutido o similar, y en particular del tipo salchicha de Frankfurt que comprende un cuerpo principal (1) alargado hecho de producto
5 cárnico comestible, caracterizado por el hecho de que el cuerpo principal incluye adicionalmente al menos un ingrediente adicional con una textura pastosa, estando tal ingrediente dispuesto en una pluralidad de perlitas (2) con una configuración de forma esférica dispuesta a lo largo de todo el cuerpo principal (1).
- 10 2. Producto alimenticio según la reivindicación 1, caracterizado por el hecho de que el interior del cuerpo principal (1) comprende dos o más ingredientes distintos dispuestos en una pluralidad de perlitas (2) con una configuración de forma esférica.
3. Producto alimenticio según cualquier de las reivindicaciones anteriores, caracterizado por
15 el hecho de que el ingrediente adicional es de tipo no cárnico.
4. Producto alimenticio según cualquiera de las reivindicaciones anteriores, caracterizado por el hecho de que el ingrediente adicional es una salsa, tal como mostaza, salsa de tomate o similar.
- 20 5. Producto alimenticio según la reivindicación 1, caracterizado por el hecho de que la perlita (2) presenta una pared exterior (20) hecha a partir de un compuesto distinto al ingrediente, tal que el ingrediente (21) está encapsulado dentro de la pared exterior (20).
- 25 6. Producto alimenticio según la reivindicación 5, caracterizado por el hecho de que la pared exterior (20) está hecha de un material alimentario polimérico.
7. Procedimiento para la obtención de un producto alimenticio del tipo salchicha de Frankfurt que comprende un cuerpo principal (1) alargado hecho de producto cárnico comestible
30 provisto de una pluralidad de perlitas en cuyo interior hay un producto no cárnico, caracterizado por el hecho de que durante la mezcla de una masa cárnica con las perlitas, previamente a una etapa de cocción de la masa cárnica, tales perlitas son introducidas en la masa cárnica en un estado sólido, presentando cada una de las perlitas una pared exterior de material alimentario polimérico, tal que al aplicar calor sobre el producto alimenticio, el
35 producto del interior de la perlita adopta un estado líquido.

8. Procedimiento según la reivindicación 7, caracterizado por el hecho de que el material alimentario polimérico está basado en un compuesto a partir de uno cualquiera de gelatina, pectinas, carragenatos o algar o una mezcla de éstos.

5

9. Procedimiento según cualquiera de las reivindicaciones 7 a 8, caracterizado por el hecho de que la pared exterior de la perlita incluye un aditivo con una base de sal de calcio.

FIG. 1

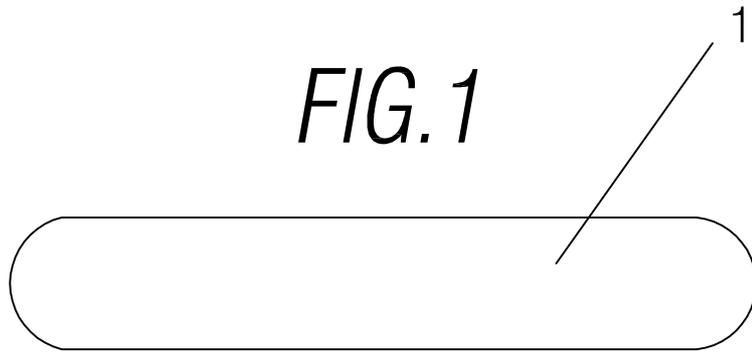


FIG. 2

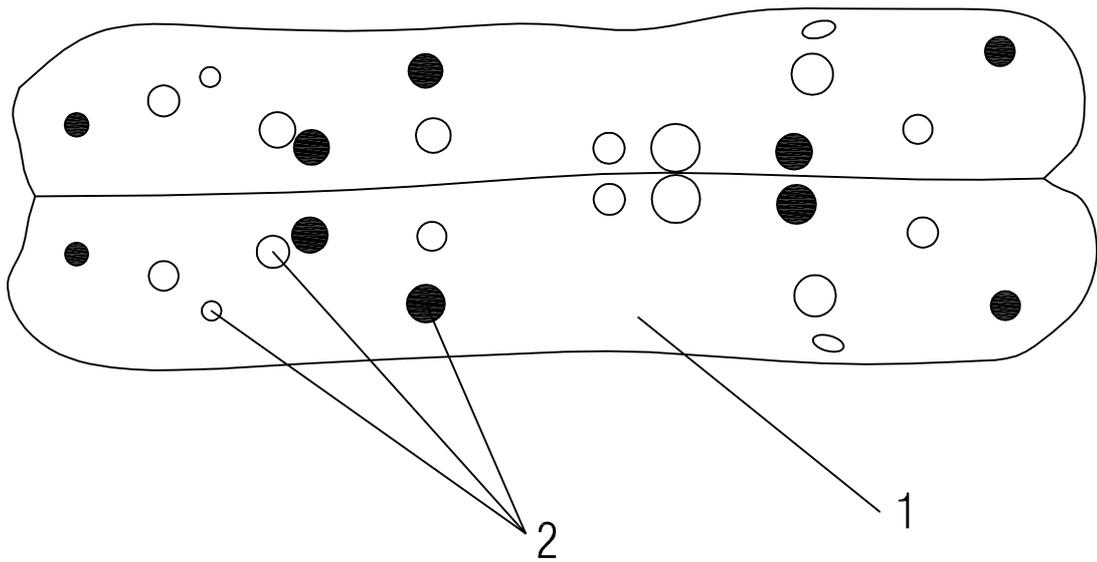
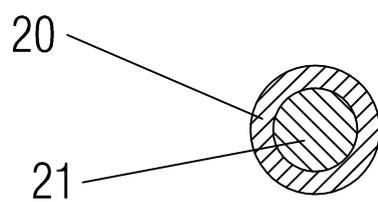


FIG. 3





- ②① N.º solicitud: 201531636
②② Fecha de presentación de la solicitud: 12.11.2015
③② Fecha de prioridad:

INFORME SOBRE EL ESTADO DE LA TÉCNICA

⑤① Int. Cl.: **A23L13/60** (2016.01)

DOCUMENTOS RELEVANTES

Categoría	⑤⑥ Documentos citados	Reivindicaciones afectadas
X	US 20110070338 A1 (CARLSON) 24.03.2011, párrafos 0017,0019-0024; figuras 1,2.	1-9
X	ES 1134356 U (GRUPO ALIMENTARIO ARGAL, S.A.) 04.12.2014, reivindicaciones 1-4; figuras 1,2.	1-6
A	Cocina y Gastronomía Goyo IES Mediterráneo. La esferificación 10.02.2013 [online] [recuperado 23.05.2016] Recuperado de Internet URL> http://gresangar.blogspot.com.es/2013/02/la-esferificacion	7-9
A	ES 1005734 U (MORTE S.A.) 01.12.1988, documento completo.	1-6

Categoría de los documentos citados

X: de particular relevancia

Y: de particular relevancia combinado con otro/s de la misma categoría

A: refleja el estado de la técnica

O: referido a divulgación no escrita

P: publicado entre la fecha de prioridad y la de presentación de la solicitud

E: documento anterior, pero publicado después de la fecha de presentación de la solicitud

El presente informe ha sido realizado

para todas las reivindicaciones

para las reivindicaciones nº:

Fecha de realización del informe
15.06.2016

Examinador
J. López Nieto

Página
1/4

Documentación mínima buscada (sistema de clasificación seguido de los símbolos de clasificación)

A23L

Bases de datos electrónicas consultadas durante la búsqueda (nombre de la base de datos y, si es posible, términos de búsqueda utilizados)

INVENES, EPODOC

Fecha de Realización de la Opinión Escrita: 15.06.2016

Declaración

Novedad (Art. 6.1 LP 11/1986)	Reivindicaciones 5-9	SI
	Reivindicaciones 1-4	NO
Actividad inventiva (Art. 8.1 LP11/1986)	Reivindicaciones	SI
	Reivindicaciones 1-9	NO

Se considera que la solicitud cumple con el requisito de aplicación industrial. Este requisito fue evaluado durante la fase de examen formal y técnico de la solicitud (Artículo 31.2 Ley 11/1986).

Base de la Opinión.-

La presente opinión se ha realizado sobre la base de la solicitud de patente tal y como se publica.

1. Documentos considerados.-

A continuación se relacionan los documentos pertenecientes al estado de la técnica tomados en consideración para la realización de esta opinión.

Documento	Número Publicación o Identificación	Fecha Publicación
D01	US 20110070338 A1 (CARLSON)	24.03.2011
D02	ES 1134356 U (GRUPO ALIMENTARIO ARGAL, S.A.)	04.12.2014
D03	Cocina y Gastronomía Goyo IES Mediterráneo. La esferificación 10.02.2013 [online] [recuperado 23.05.2016] Recuperado de Internet URL> http://gresangar.blogspot.com.es/2013/02/la-esferificacion	
D04	ES 1005734 U (MORTE S.A.)	01.12.1988

2. Declaración motivada según los artículos 29.6 y 29.7 del Reglamento de ejecución de la Ley 11/1986, de 20 de marzo, de Patentes sobre la novedad y la actividad inventiva; citas y explicaciones en apoyo de esta declaración

En lo que se refiere a la reivindicación 1, el documento D01 describe el siguiente producto alimenticio:

Producto alimenticio hecho a partir de un ingrediente cárnico comestible y piezas de aditivo. El producto alimenticio puede ser una salchicha y las piezas de aditivo pueden tener forma esférica y están distribuidas a lo largo del cuerpo del producto alimenticio (párrafo 0017, 0020; figura 1)

Con respecto a la reivindicación 2, en el documento D01 se indica que las piezas de aditivo, esféricas dispuestas a lo largo del cuerpo principal del producto están formadas por un aditivo y un agente solidificante (párrafo 17; figura 1)

En relación a las reivindicaciones 3 y 4, en el documento D01 se indica que el aditivo de las piezas de aditivo es un condimento (mostaza, kétchup, salsa barbacoa, etc.)

El documento D01 divulga idénticamente todas las características del producto alimenticio definido en las reivindicaciones 1-4 y por lo tanto dichas reivindicaciones no satisfacen los requisitos de novedad y actividad inventiva según se establecen en los art.6.1 y 8.1 de la Ley de Patentes 11/86.

Las reivindicaciones 5 y 6 cumplen el requisito de novedad según se establece en el art. 6.1 de la Ley de Patentes 11/86 por no haber sido descritas de forma idéntica en los documentos del estado de la técnica.

Sin embargo, la diferencia entre el objeto de las reivindicaciones 5 y 6 y el producto alimenticio divulgado en D01 es que en D01 no se menciona que el aditivo esté encapsulado dentro de una pared exterior. Dado que esta diferencia no aporta un efecto técnico inesperado, la invención definida en las reivindicaciones 5 y 6 se considera como una aplicación obvia de la técnica conocida (D03) por lo que no cumplen el requisito de actividad inventiva según se establece en el art.8.1 de la Ley de Patentes 11/86

Con respecto a la reivindicación independiente 7 y sus reivindicaciones dependientes 8 y 9, el documento D01 describe un procedimiento para la obtención de un producto alimenticio tipo salchicha que comprende un cuerpo principal alargado hecho de un producto cárnico comestible y provisto de una pluralidad de piezas de aditivo esféricas que son añadidas a la masa cárnica previamente a la cocción de la masa cárnica. Las piezas de aditivo son añadidas a la masa cárnica en estado sólido y al aplicar calor adoptan un estado líquido (párrafo 0019-0024; figuras 1 y 2)

El procedimiento descrito en D01 se diferencia del procedimiento de la reivindicación 7 en que no se indica que los elementos de aditivo utilizado tengan una pared exterior. Por lo tanto las reivindicaciones 7-9 cumplen el requisito de novedad según se establece en el art.8.1 de la Ley de Patentes 11/86 por no haber sido descrita de forma idéntica en los documentos del estado de la técnica.

Sin embargo, se considera que esta diferencia es una aplicación obvia de una técnica conocida (D03) que no aporta ningún efecto técnico inesperado. Por lo tanto, las reivindicaciones 7-9 no cumplen el requisito de actividad inventiva según se establece en el art.8.1 de la Ley de Patentes 11/86.

El documento D02 divulga un producto idéntico al recogido en las reivindicaciones 1-4 (reivindicaciones 1-4)

Por lo tanto, las reivindicaciones 1-4 no cumplen los requisitos de novedad y actividad inventiva según los art. 6.1 y 8.1 de la Ley de Patentes 11/86.

Teniendo en cuenta el estado de la técnica divulgado por D02 y el conocimiento general ilustrado en D03, las reivindicaciones 5 y 6 no cumplen el requisito de actividad inventiva.